

Terms and Conditions

The Library provides access to digitized documents strictly for noncommercial educational, research and private purposes and makes no warranty with regard to their use for other purposes. Some of our collections are protected by copyright. Publication and/or broadcast in any form (including electronic) requires prior written permission from the Library.

Each copy of any part of this document must contain there Terms and Conditions. With the usage of the library's online system to access or download a digitized document you accept there Terms and Conditions.

Reproductions of material on the web site may not be made for or donated to other repositories, nor may be further reproduced without written permission from the Library

For reproduction requests and permissions, please contact us. If citing materials, please give proper attribution of the source.

Imprint:

Director: Mag. Renate Plöchl

Deputy director: Mag. Julian Sagmeister

Owner of medium: Oberösterreichische Landesbibliothek

Publisher: Oberösterreichische Landesbibliothek, 4021 Linz, Schillerplatz 2

Contact:

Email: [landesbibliothek\(at\)ooe.gv.at](mailto:landesbibliothek(at)ooe.gv.at)

Telephone: +43(732) 7720-53100

131. Gefüllte Semmeln / noch anderst.

Nehmet so viel Semmeln als ihr wollet / schneidet ein Pläslein herab / thut die Brosamen heraus / doch also / das die Semmeln an den untern Theil kein Loch bekommen ; lasset die Brosamen in der Milch wohl weichen werden / güsset auch ein wenig Milch in die Semmeln / und lasset sie darinnen geschwind herum lauffen / das sie ein wenig wohl naß werden / jedoch aber aussenher trocken bleiben : hacket auch ein Wäyen-Kraut / oder andere gesunde grüne Kräuter / und ein paar Zwiebeln wohl klein / röset sie im Schmals / bachtet ein so genanntes Ochsen-Aug / von zweyen Eiern etwas hart ; drucket die Brosamen aus der Milch wohl aus / hacket sie samt dem Ochsen-Aug klein / thut es in eine Schüssel / zu den Wäyen-Kraut / oder andern Kräutern / rühret alles wohl durch einander / schlägt so viel Eier daran / so viel der Semmeln sind / streuet Pfeffer / Ingber / Salz und Muscate Nuß darein / röset die hote Semmeln / zusam ihrem Decklein / eine nach der andern / im Schmals / füllet erst besagte Füll darein / decket die Pläslein wieder darauf / bindet sie mit einem Faden Kreuzweiss zusammen / setet sie in einen stollichten Hasen / güsset gute Fleischbrüh darüber / und lasset sie süden : Wann sie nun weich sind / welches gar bald geschieht / so richtet selbige an / hebet sie mit einem flachen Wachs-Löffel heraus / setet sie in eine Schüssel / ziehet die Fäden heraus / und güsset ein wenig Fleischbrüh darüber.

132. Gefüllte Semmeln mit Vögeln.

Ausgenommen / und die Schnebelein und Fäßlein herab geschnitten worden / oder aber röset sie im Schmals / reibet dann von weissen Leberlein / oder schönen grossen Semmeln / rings herum ein wenig die Rinden herab / schneidet oben oder unten ein rundes Pläslein davon / und nehmet die Brosamen heraus ; füllet über